

584. BOCCA DI DAMA I

La faccia chi vuole senza farina: io la credo necessaria per darle più consistenza.

Zucchero in polvere, grammi 250.
Farina d'Ungheria o finissima, grammi 150.
Mandorle dolci con alcune amare, grammi 50.
Uova intere, n. 6, e rossi n. 3.
Odore di scorza di limone.

Le mandorle, dopo averle sbucciate e asciugate bene, pestatele in un mortaio con una cucchiata del detto zucchero e mescolatele alla farina in modo che non appariscano bozzoli. Il resto dello zucchero ponetelo in una catinella coi rossi d'uovo e la raschiatura del limone, lavorandoli con un mestolo per un quarto d'ora; versate la farina e lavorate ancora per più di mezz'ora. Montate con la frusta, in un vaso a parte, le sei chiare e quando saranno ben sode da sostenere un pezzo da due lire d'argento, versatele nella menzionata catinella e mescolate adagino adagino ogni cosa insieme. Per cuocerla versatela in una teglia di rame unta col burro e spolverizzata di zucchero a velo e farina, oppure in un cerchio di legno da staccio, il cui fondo sia stato chiuso con un foglio.